

Libreta: Salsas
Creado: 26/03/2018 21:14
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/salsa-romesco.html>

Salsa romesco

INGREDIENTES

1 diente de ajo
2 tomate
1 Cebolla
Vinagre
Guindilla
2 Ñoras
6 Almendras
6 Avellanas
Pan
Aceite de oliva
Pimentón dulce
Sal

PREPARACIÓN

Se cogen los tomate, las cebollas y los ajos, y se ponen a escalibar. Una vez asadas se retiran, las guardamos en un recipiente cerrado, para que nos aguante la humedad.

En otro recipiente tendremos el vinagre, la guindilla y las ñoras. Lo cocemos todo lentamente. Por otro lado pondremos a freír las almendras, las avellanas y el pan. Una vez todo frito lo pasaremos por el turmix, para que quede bien molido.

En una sartén pondremos el aceite, el pimiento dulce y todo lo que hemos pasado por el robot. Se deja cocer unos 10 minutos.

Por último se pasa por un pasapurés y se rectifica de sal y vinagre.

Si queremos, podemos emulsionar la salsa con una varilla, para que quede bien montado.